

**EVALUASI TINGKAT KETENGIKAN MAKANAN GORENGAN
DAN MINYAK GORENGNYA PADA PEDAGANG KAKI LIMA
DI WILAYAH SEMARANG**

**EVALUATION OF LEVEL RANCIDITY ON FRIED FOOD AND
ITS COOKING OIL ON STREET VENDORS IN SEMARANG**

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat- syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

DISUSUN OLEH :

NAMA : INDAH KATRILINA

NIM : 00.70.0094



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
S E M A R A N G**

2005



DAFTAR ISI

Halaman

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI DAN METODE	7
2.1 Pengambilan Sampel	7
2.2 Pengujian Sifat Fisik	8
2.2.1 Pengukuran Viskositas	9
2.2.2 Pengukuran Warna	9
2.3 Pengujian Sifat Kimia	9
2.3.1 Penentuan Bilangan TBA	9
2.4 Analisa Data	10
3. HASIL	11
4. PEMBAHASAN	21
5. KESIMPULAN	30
6. DAFTAR PUSTAKA	31

RINGKASAN

Dalam dunia pangan, minyak digunakan sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih, dan sumber energi. Minyak goreng yang telah digunakan berulang-ulang akan mengalami penurunan mutu akibat reaksi oksidasi dan hidrolisis menghasilkan senyawa peroksida, aldehid, dan keton yang menyebabkan ketengikan (*rancidity*) pada minyak goreng dan produk pangan hasil penggorengannya. Tujuan penelitian adalah mengetahui mutu kimiawi makanan gorengan (mendoan dan pisang goreng) dan minyak goreng di wilayah Semarang serta pengaruh perubahan fisik minyak goreng yang digunakan terhadap mutu makanan gorengan yang dihasilkan. Parameter mutu kimiawi dilakukan dengan pengujian bilangan TBA (minyak goreng dan makanan gorengan) sedangkan untuk mutu fisik dilakukan uji viskositas dan warna pada minyak goreng yang digunakan pada lima pedagang kaki lima di Semarang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bilangan TBA minyak goreng dan makanan gorengan meningkat seiring meningkatnya frekuensi penggorengan. Bilangan TBA pada makanan gorengan lebih tinggi dibandingkan dengan bilangan TBA minyak goreng. Diantara bilangan TBA minyak goreng dan makanan gorengan, minyak mendoan 1 jam setelah awal penggorengan mempunyai rata-rata bilangan TBA terendah, yaitu sebesar $1,641 \pm 0,103$. Sedangkan pisang goreng 4 jam setelah awal penggorengan mempunyai bilangan TBA tertinggi, yaitu sebesar $2,547 \pm 0,117$. Pengaruh perubahan fisik minyak goreng terhadap kenaikan nilai TBA makanan gorengan sebesar 88,6%. Mutu minyak goreng dan makanan gorengan yang rendah berdampak negatif terhadap kesehatan.